

COCINA

ITINERARIO FORMATIVO

- MF0711_2: Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería. (60 horas)
- MF0259_2: Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento. (70)
- MF0260_2: Preelaboración y conservación de alimentos. (190 horas)
- UF0063: Preelaboración y conservación de vegetales y setas (60 horas)
 - UF0064: Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos (60)
 - UF0065: Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza. (70 horas)
- MF0261_2: Técnicas culinarias. (240 horas)
- UF0066: Elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos (70 horas).
 - UF0067: Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos. (60 horas)
 - UF0068: Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves, caza (70 horas)
 - UF0069: Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales (40 horas).
- MF0262_2: Productos culinarios. (170 horas)
- UF0070: Cocina creativa o de autor. (30 horas)
 - UF0071: Cocina española e internacional. (80 horas)
 - UF0072: Decoración y exposición de platos. (60 horas)
- MP0017: Módulo de prácticas profesionales no laborales de Cocina. (80 horas)

OBJETIVO

Desarrollar los procesos de preelaboración, preparación, presentación y conservación de toda clase de alimentos y definir ofertas gastronómicas, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria.